

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 2003-112774

(43)Date of publication of application : 18.04.2003

(51)Int.Cl.

B65D 77/00

(21)Application number : 2001-312530

(71)Applicant : ASAMIYA:KK

(22)Date of filing : 10.10.2001

(72)Inventor : TANAKA SOUJI

(54) BEVERAGE EXTRACTION PACK

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a beverage extraction pack such as a barley tea pack which can be preserved for a long time without degradation in flavor and is safety and secure for a human body.

SOLUTION: The beverage extraction pack comprises a beverage extraction material such as barley tea, grain tea, Chinese tea, green tea, black tea or coffee filled in a bag made of paper or a nonwoven fabric. Ground bamboo charcoal or the ground bamboo charcoal soaked in Mosotiku (a thick kind of bamboo) extract is bagged together with the beverage extraction material. Preferably, 0.2 to 15 wt.% of the ground bamboo charcoal is blended in 99.8 to 85 wt.% of the material.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination] 14.02.2002

[Date of sending the examiner's decision of rejection] 14.12.2004

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開2003-112774

(P2003-112774A)

(43)公開日 平成15年4月18日(2003.4.18)

(51)Int.Cl.

B 6 5 D 77/00

識別記号

F I

B 6 5 D 77/00

キーワード(参考)

K 3 E 0 6 7

審査請求 有 請求項の数 6 O L (全 3 頁)

(21)出願番号 特願2001-312530(P2001-312530)

(22)出願日 平成13年10月10日(2001.10.10)

(71)出願人 592238803

株式会社あさみや

大阪府摂津市島飼上三丁目19番71号

(72)発明者 田中 綜治

大阪府摂津市島飼上三丁目19-71

(74)代理人 100095382

弁理士 目次 誠 (外1名)

Fターム(参考) 3E067 AA05 AB24 BA12A BB01A

BB06A EE25 EE28 EE41

FA01 FB17 FC01 GD02

(54)【発明の名称】 飲料抽出用パック

(57)【要約】

【課題】 風味が劣化することなく長期間保存することができ、人体に対し安全でかつ安心な麦茶パックなどの飲料抽出用パックを得る。

【解決手段】 麦茶、穀物茶、中国茶、緑茶、紅茶またはコーヒーなどの飲料抽出用原料が紙または不織布に袋詰めされた飲料抽出用パックであり、飲料抽出用原料とともに竹炭粉砕物、または孟宗竹抽出物が含浸された竹炭粉砕物が袋詰めされていることを特徴としており、好ましくは飲料抽出用原料99.8～85重量%に対して、竹炭粉砕物が0.2～15重量%配合されている。

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 飲料抽出用原料が紙または不織布に袋詰めされた飲料抽出用パックであって、飲料抽出用原料とともに竹炭粉砕物が袋詰めされていることを特徴とする飲料抽出用パック。

【請求項 2】 飲料抽出用原料 99.8～95 重量%に対して、竹炭粉砕物が 0.2～1.5 重量%配合されていることを特徴とする請求項 1 に記載の飲料抽出用パック。

【請求項 3】 竹炭粉砕物に孟宗竹抽出物が含浸されていることを特徴とする請求項 1 または 2 に記載の飲料抽出用パック。

【請求項 4】 竹炭粉砕物 100 重量部に対して、0.01～1 重量部の孟宗竹抽出物が含浸されていることを特徴とする請求項 3 に記載の飲料抽出用パック。

【請求項 5】 孟宗竹抽出物が水に希釈された状態で含浸されていることを特徴とする請求項 3 または 4 に記載の飲料抽出用パック。

【請求項 6】 飲料抽出用原料が、麦茶、穀物茶、中国茶、緑茶、紅茶またはコーヒーの原料であることを特徴とする請求項 1～5 のいずれか 1 項に記載の飲料抽出用パック。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、麦茶パックなどのように、飲料抽出用原料が紙または不織布に袋詰めされた飲料抽出用パックに関するものである。

【0002】

【従来の技術及び発明が解決しようとする課題】麦茶の焙煎を、砂煎りもしくはロータリー式焙煎で行うと、強く煎ることができるが、いわゆる「こげ臭」がする場合があった。これを改善するため、バッチ式焙煎などにより、こがさずに浅く煎ると、煎りが浅いため、麦内部に油脂分が残る場合があった。麦内部に油脂分が残った麦茶を、長期間保存すると、油脂分が酸化することによって、袋内部の密閉された空間に若干であるが油臭さを生じ、これを用いて麦茶を抽出すると、風味が損なわれるという問題があった。

【0003】このような酸化を防ぐため、袋内に窒素を充填する方法が考えられるが、非常に高いコストがかかるとともに、ガスバリア性の高い袋を用いても徐々に袋内部に酸素が入り、油脂分が酸化してしまうという問題を生じる。

【0004】本発明の目的は、風味が劣化することなく長期間保存することができ、かつ人体に対し安全でかつ安心な飲料抽出用パックを提供することにある。

【0005】

【課題を解決するための手段】本発明は、飲料抽出用原料が紙または不織布に袋詰めされた飲料抽出用パックであって、飲料抽出用原料とともに竹炭粉砕物が袋詰めさ

れていることを特徴としている。

【0006】本発明において用いる竹炭粉砕物は、竹炭を粉砕したものであれば特に限定されるものではなく、紙または不織布のパックから漏れ出ない程度の粗さに粉砕されたものが好ましく用いられる。

【0007】パック内に添加する竹炭粉砕物の量は、飲料抽出用原料 99.8～95 重量%に対して、0.2～1.5 重量%程度であることが好ましい。竹炭粉砕物の配合量が少なすぎると、風味が劣化することなく長期間保存することができるという本発明の効果が不十分となる場合があり、竹炭粉砕物の配合量が多くなると、配合量に比例した効果が得られなくなるため好ましくない。竹炭粉砕物のさらに好ましい配合量は、飲料抽出用原料 99～95 重量%に対して、1～5 重量%である。

【0008】本発明に従い、飲料抽出用パック内に竹炭粉砕物を配合することにより、竹炭が有する酸化防止効果により、風味が劣化することなく長期間保存することができるようになる。また、竹炭には、水質浄化作用、脱臭効果、抗菌効果などがあるため、飲料抽出物本来の風味を損なうことなく、抽出に用いる水の浄化や脱臭を行うことができ、さらには抗菌効果を付与することができる。

【0009】本発明においては、竹炭粉砕物に孟宗竹抽出物を含浸させてもよい。孟宗竹抽出物には、酸化防止効果及び抗菌効果等があるので、さらに酸化防止効果を高めることができ、長期間の保存による風味の劣化を防止することができる。竹炭も孟宗竹抽出物も竹を原材料とするものであるため、非常に相性がよく、良好な酸化防止効果と抗菌効果が発揮される。また、どちらも天然素材を原料としているので、人体に対し安全でかつ安心なものである。

【0010】孟宗竹抽出物を竹炭粉砕物に含浸させる場合、竹炭粉砕物 100 重量部に対して 0.01～1 重量部含浸させることが好ましく、さらに好ましくは 0.02～0.5 重量部であり、さらに好ましくは 0.05～0.3 重量部である。また、孟宗竹抽出物は、水に希釈された状態で竹炭粉砕物に含浸されていることが好ましい。希釈倍率は特に限定されるものではないが、水に 5～50 倍程度希釈することが好ましい。

【0011】本発明における飲料抽出用原料としては、麦茶、穀物茶、ウーロン茶などの中国茶、緑茶、紅茶、及びコーヒーなどの原料が挙げられる。従って、本発明は、麦茶パック、穀物茶パック、中国茶パック、緑茶パック、紅茶パック、及びコーヒーパック等に適用することができるものである。

【0012】

【発明の実施の形態】以下、本発明を具体的な実施例により説明するが、本発明は以下の実施例に限定されるものではなく、本発明の要旨を逸脱しない範囲において適宜変更して実施することが可能なものである。

【0013】（実施例1～3及び比較例1～2）麦茶をパッチ式焙煎で色度17～19程度となるように軽く焙煎した後、これに竹炭粉砕物を1重量%、2重量%、または3重量%となるように混合し、混合物を紙パック内に詰め麦茶パックとした。竹炭粉砕物1重量%添加したものを「実施例1」、2重量%添加したものを「実施例2」、3重量%添加したものを「実施例3」とした。

【0014】比較として、竹炭粉砕物を添加していない麦茶だけの麦茶パックを作製し、これを「比較例1」とした。また、竹炭粉砕物に代えて備長炭の粉砕物を3重量%となるように麦茶に添加混合した麦茶パックを作製し、「比較例2」とした。

【0015】実施例1～3及び比較例1～2の麦茶パックを、袋に入れて密閉し、2週間室温で放置した後、袋を開封し、開封時の臭いについて官能検査を行った。官能検査は10名で行い、各被験者について以下の基準で評価した。

【0016】

×：麦の香りがきつく、油臭い

△：麦の香りはきつくないが、やや油臭い

○：麦の良い香りがし、油臭くない

上記の官能検査の結果を表1に示す。

【0017】

【表1】

	添加物	官能検査		
		○	△	×
実施例1	竹炭1重量%	6	4	—
実施例2	竹炭2重量%	8	2	—
実施例3	竹炭3重量%	10	—	—
比較例1	なし	—	2	8
比較例2	備長炭3重量%	4	4	2

【0018】表1に示す結果から明らかなように、無添加の比較例1の麦茶パックでは、多くの被験者が油臭く*

*感じているのに対し、本発明に従い竹炭粉砕物を添加した実施例1～3の麦茶パックでは、多くの被験者が油臭さを感じていない。また、備長炭を3重量%添加した比較例2の麦茶パックでも、油臭さは低減されているが、実施例1～3で用いた竹炭粉砕物の方がはるかに優れていることがわかる。

【0019】また、これらの麦茶パックを用い、沸騰したお湯で麦茶を抽出して試飲したところ、本発明に従う実施例1～3の麦茶パックは、比較例1及び比較例2の麦茶パックに比べ、麦茶としての風味が良好であることが確認された。また、実施例3と比較例2における麦茶中の油脂分の酸価値を測定したところ、比較例2よりも実施例3の酸価値の方が低いことが確認された。

【0020】（実施例4～6）竹炭粉砕物に孟宗竹抽出物（以下、「竹エキス」という）を含浸させ、この竹炭粉砕物を麦茶に添加混合して麦茶パックを作製した。竹エキスは、水で20倍に希釈し、この希釈物を、竹炭粉砕物100重量部に対し、1重量部、3重量部、または5重量部となるように竹炭粉砕物に含浸させた。20倍に希釈しているため、1重量部含浸させたものは、竹エキスが0.05重量部含浸されており（実施例4）、3重量部含浸させたものは0.15重量部含浸されており（実施例5）、5重量部含浸させたものは0.25重量部含浸されている（実施例6）ことになる。

【0021】これらの竹エキス含浸量の異なる3種類の竹炭を用いて、上記実施例1と同様にして竹炭粉砕物が1重量%となるように麦茶に添加混合し、紙パックに詰め込み麦茶パックを作製した。

【0022】実施例4～6の麦茶パックについて上記と同様に官能検査を行い、結果を表2に示した。

【0023】

【表2】

	添加物	官能検査		
		○	△	×
実施例4	竹炭1重量%	8	2	—
	竹エキス0.05重量部			
実施例5	竹炭1重量%	9	1	—
	竹エキス0.15重量部			
実施例6	竹炭1重量%	10	—	—
	竹エキス0.25重量部			

【0024】表2に示す結果及び表1に示す実施例1の結果から明らかなように、竹エキスを竹炭粉砕物に含浸させることにより、さらに油臭さを低減させることができ、酸化防止効果が高まることがわかる。

【0025】また、竹エキスには、抗菌作用があるため、竹炭が有する抗菌作用とともに、抗菌の効果も期待することができる。さらに、竹エキスの添加量を調整することにより、竹独特の風味を加えることも可能である。

【0026】上記の実施例では、麦茶を例にして説明したが、本発明は、麦茶以外の穀物茶、中国茶、緑茶、紅茶、またはコーヒーなどのパックにも適用することができるものである。

【0027】

【発明の効果】本発明によれば、風味が劣化することなく長期間保存することができ、また天然素材からなる酸化防止剤を用いているので人体に対し安全でかつ安心な飲料抽出用パックとすることができる。